



# Ofenrisotto mit Würstchen

Meine Bekannte hat schwimmen gestern leider wieder abgesagt, und ich konnte meinen Schweinehund dann auch nicht mehr bewegen. Ich werde morgen Vormittag alleine schwimmen gehen und der Plan war, dass ich Freitag auch nochmal fahre, aber da habe ich kein Auto ☹️. So wurden aus 3x am Ende nur 1x, so kann es gehen. Letzte Nacht habe ich nicht so richtig gut geschlafen und bin mit Kopfschmerzen aufgewacht, echt nervig. Vielleicht wird es nach meinem Friseurbesuch heute Nachmittag besser, ich liebe es wenn jemand in meinen Haaren wühlt. Abends sollen wir dann noch zu Bekannten zum DVD gucken, Bohemian Rhapsody, da bin ich echt gespannt, habe bisher nur gutes gehört. Ich werde Gemüsesticks und Die vorbereiten damit es nicht wieder ausartet ?.

Rezept für 2 Personen:

100g Risottoreis

275ml Brühe

Rosmarin

1 Handvoll Paprika Tk

1 kleine Zucchini

1 kleine Aubergine

1 Zwiebel

1 Tl Öl  
1 El Creme legere Kräuter  
1 Packung Viva Vital Würstchen  
Salz und Pfeffer

Backofen auf 180° Grad vorheizen. Reis mit 200ml Brühe und Rosmarin in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Ca. 30 Minuten garen, nach der Hälfte einmal umrühren. Aubergine und Zucchini waschen und kleinschneiden. Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse ca. 10 Minuten anbraten, Würstchen kleinschneiden und mitbraten, mit restlicher Brühe ablöschen. Creme legere und Risottoreis unterrühren und würzen.